Tchibo

Frohe Weihnachten

Mit diesem kleinen Büchlein möchten wir ein wenig zu dem wunderbaren Zauber beitragen, der das Weihnachtsfest schon lange vor der Heiligen Nacht umgibt. Es ist ein Zauber, komponiert aus Gerüchen, Geheimnissen, Klängen, Licht, Liebe und erwartungsvollen Kindergesichtern.

Lassen Sie sich von der Atmosphäre der Weihnachtszeit einfangen und von den vielen Anregungen dieses Buches inspirieren: Vielleicht backen Sie einmal gemeinsam mit Ihren Kindern oder Freunden Plätzchen, basteln Weihnachtsschmuck oder lesen in abendlicher Runde Gedichte und Geschichten. Sie finden hier Texte und Noten der wichtigsten Weihnachtslieder und Rezeptvorschläge für ein festliches Weihnachtsessen.

Wenn dann der Geruch der Plätzchen durch das Haus zieht und die Kerzen des Tannenbaumes das Zimmer in ihr geheimnisvolles Licht tauchen, werden Sie den Zauber des Weihnachtsfestes in seiner ganzen Herrlichkeit erleben.

Ihr Team von Tchibo

Gibt es den Weihnachtsmann?

Es war kurz vor Weihnachten des Jahres 1897, als in der Redaktion der New Yorker Zeitung ›The Sun‹ ein Brief der achtjährigen Virginia O'Hanlon eintraf.

Sehr geehrter Herr Redakteur!
Viele meiner Freunde sagen, dass es gar keinen Weihnachtsmann gibt. Mein Daddy meinte, ich solle bei der ›Sun‹ nachfragen. Die Leute dort wüssten so ziemlich alles. Bitte sagen Sie mir: Gibt es einen Weihnachtsmann?

Die Antwort erfolgte postwendend und brachte es wegen ihrer Warmherzigkeit zu einiger Berühmtheit:

Meine liebe Virginia!
Ich glaube nicht, dass Deine Freunde Recht haben. Allerdings leben sie in einer Zeit, die sich den Zweifel auf ihre Fahnen geschrieben hat. Wir wollen heute nur noch glauben, was wir sehen und begreifen können. Deine Freunde sollten jedoch nicht vergessen, dass unsere scheinbar so große Welt nur einen ganz, ganz kleinen Punkt des unendlichen Weltalls darstellt, und dass wir Menschen über ein Wissen von diesem All verfügen, das die Erkenntnis einer Ameise mit dem Stolz eines Elefanten verbindet.

Ja, liebe Virginia, es gibt einen Weihnachtsmann! Gäbe es ihn nicht, so wäre es traurig um uns alle bestellt. Du kannst die Liebe Deiner Eltern auch nicht sehen und begreifen. Aber existiert diese Liebe deshalb nicht?

Deine Freunde werden auch sagen, dass es keine Elfen und Feen gibt. Doch warte nur zehn Jahre, denn heute kannst Du das noch nicht verstehen. Vielleicht stehst Du dann an der Seite eines geliebten Menschen in einer stillen Sommernacht vor einer vom Mondschein versilberten Wiese und siehst die Elfenkönigin mit ihren Elfen tanzen. Am nächsten Morgen würdest Du mit wachen Augen vergeblich nach den Eindrücken ihrer kleinen Füße im Grase suchen – aber trotzdem waren sie da!

Dein Vater könnte nun mehrere Beamte der New Yorker Polizei bestellen, damit sie Euren Kamin in der Weihnachtszeit bewachten. Sie würden Dir am Weihnachtsmorgen nur berichten können, dass kein Weihnachtsmann den Kamin hinuntergefah-

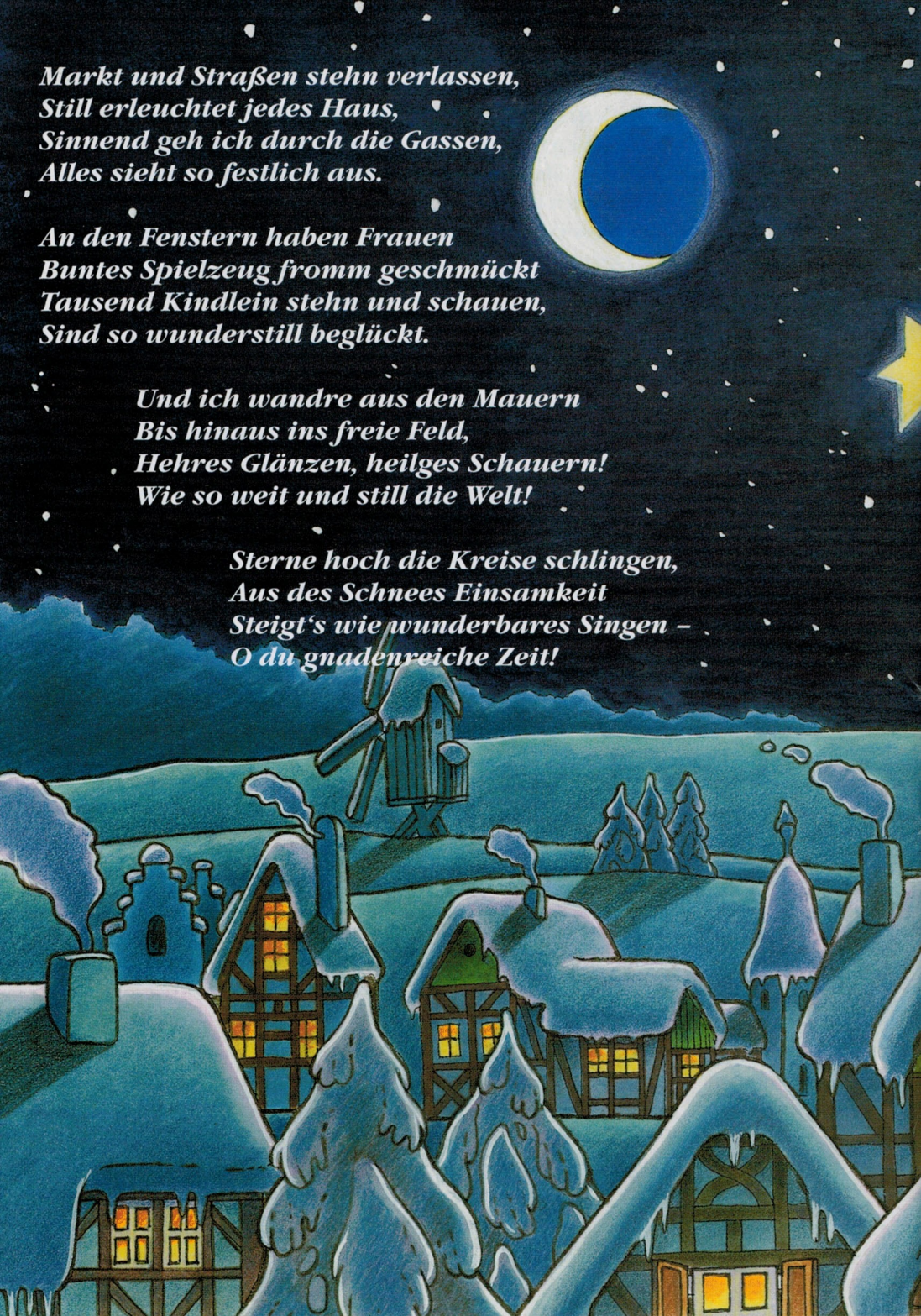
ren sei. Was würde das beweisen? Trotzdem lägen auf Deinem Platz unter dem Christbaum liebevolle Geschenke, die viele Deiner Wünsche erfüllten. Die schönsten Dinge dieser Welt kann man nicht sehen und begreifen, man muss an sie glauben!

Und von diesem Glauben leben unsere Dichter, leben unsere Träume. Wie bitter und fad wäre unsere Welt, wenn wir nicht mehr träumen könnten oder dürften! Auch Du warst einmal ganz klein und hattest Deine Freude an einer Kinderklapper. Wie oft magst Du Dich damals gefragt haben, was eigentlich das Klappern bewirkte. Und eines Tages war es Dir dann gelungen, Deine Klapper kaputtzumachen. Enttäuscht hast Du sie wohl fortgeworfen, denn hinter dem Dich lockenden Geheimnis standen nur ein paar unscheinbare kleine Zelluloidkugeln. So ging Dir mit der Entzauberung des Geheimnisses seine Schönheit und Faszination verloren.

Sag Deinen Freunden, dass man ein Geheimnis nie vorzeitig enthüllen darf, dass man in die unsichtbaren Dinge dieser Welt hineinwachsen und hineinreifen muss.

Du darfst mir glauben ... noch in Tausenden und Abertausenden von Jahren wird der Weihnachtsmann die Kinderherzen höher schlagen lassen!

Mit den besten Weihnachtswünschen
Deine Zeitung ›The Sun‹



Markt und Straßen stehn verlassen,
Still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend geh ich durch die Gassen,
Alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
Buntes Spielzeug fromm geschmückt
Tausend Kindlein stehn und schauen,
Sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
Bis hinaus ins freie Feld,
Hehres Glänzen, heilges Schauern!
Wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen –
O du gnadenreiche Zeit!

Weihnachten

Joseph von Eichendorff
(1788–1857)

WEIHNACHTS BÄCKEREI

Zimtsterne

für ca. 40 Stück

Zutaten 3 Eiweiß · 300 g Zucker · 1 TL Zitronensaft · 400 g geriebene Mandeln · 1 EL Zimt · abgeriebene Schale einer halben Zitrone (unbehandelt) · 1/4 TL Nelkenpulver und Piment

Zubereitung Eiweiß sehr steif schlagen und den Zucker dazurieseln lassen und zum Schluss den Zitronensaft unterrühren. 4 EL für die Glasur in eine Schale geben und mit Folie bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Mandeln, Gewürze und Zitronenschale zu der Schaummasse geben und vorsichtig unterheben. Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, dabei Förmchen immer wieder in Zucker tauchen. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Sterne nun mit der Glasur bestreichen und bei 180 °C ca. 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Walnusstaler

für ca. 60 Stück

Zutaten

200 g Walnusskerne
50 g Mandeln
100 g Zartbitterschokolade
200 g Puderzucker
je 1/2 TL Zimt- und Nelkenpulver
2 Eiweiße
3 EL Rohrzucker
60 Walnusshälften

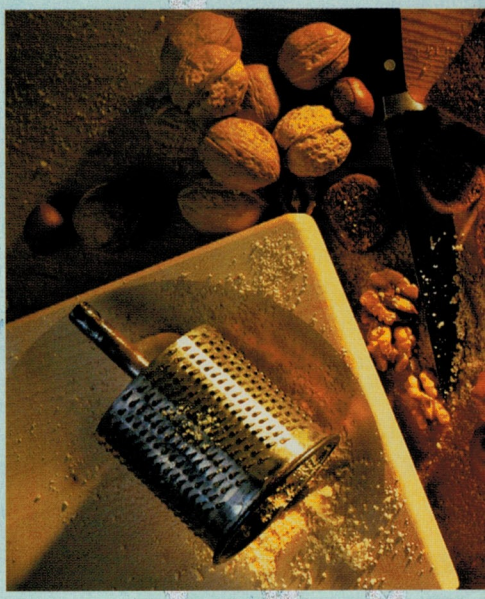
Zubereitung

Nüsse und Mandeln mit der grob zerkleinerten Schokolade fein mahlen, dann Puderzucker und Gewürze untermischen.
Eiweiße halbsteif anschlagen und Nuss-Schokoladen-Mischung unterrühren, bis ein fester, formbarer Teig entsteht.
Dann 3 Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser auf der mit Rohrzucker bestreuten Arbeitsfläche formen, diese in Folie wickeln und für 2–3 Stunden kalt stellen.
Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, je 1 Walnusshälfte auf die Taler setzen. Im vorgeheizten Backofen (220 °C) auf der zweiten Schiene von unten in 8–10 Minuten backen.

Nusskrapferln

für ca. 90 Stück

Zutaten 150 g Butter · 100 g Puderzucker · 250 g Mehl · 1 Prise Salz · 2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt) · 1 Ei · 100 g gemahlene Haselnüsse · 1 EL Kakaopulver · 2 cl Rum · 1 gestrichener EL Lebkuchengewürz · 1 TL Zimt · je 1/4 TL Nelken-, Kardamom-, Ingwer- und Pimentpulver · 3 EL Zucker



Zubereitung Die weiche Butter cremig schlagen, dann restliche Zutaten unterkneten. Zu Rollen mit einem Durchmesser von 2,5 cm formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Dann die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (190 °C) auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, Nusskrapferln vom Blech lösen und, solange sie noch warm sind, in Zucker wälzen. Auskühlen lassen.

ACHTS EREI

Nusstatzen

für ca. 50 Stück

Zutaten 100 g Mehl · je 100 g Haselnüsse und Mandeln, gemahlen · 100 g Zucker · je 1/2 TL Nelken- und Zimtpulver · 150 g Butter · 2–3 EL Milch · 100 g Kuvertüre

Zubereitung Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Zucker, Nelken, Zimt und klein gewürfelte Butter in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Esslöffelweise so viel von der Milch unterkneten, bis der Teig spritzfähig und geschmeidig ist. Mürbteig in einen Spritzbeutel mit großer gezackter, flacher Tülle (ca. 13 mm Durchmesser) füllen und 3–4 cm lange Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, dann für 1 Stunde kalt stellen (so behalten die Plätzchen beim Backen ihre Form).

Im vorgeheizten Backofen (200 °C) auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, auf dem Blech abkühlen, dann auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

Zerkleinerte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Nusstatzen zur Hälfte eintauchen und die Kuvertüre auf Kuchengittern erstarren lassen.

Weihnachtsstollen

Zutaten

Für den Teig

250 g Quark
2 Eier
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
4 cl Rum
150 g Zucker
150 g Butter
500 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
250 g Korinthen
150 g Zitronat, fein gehackt
100 g Mandelstifte

Für die Füllung

200 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
ausgekratztes Mark von Vanilleschote

Außerdem

125 g Butter
75 g Zucker
ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote
5 EL Puderzucker

Zubereitung Für die Füllung alle angegebenen Zutaten gut miteinander verkneten und daraus eine ca. 30 cm lange Rolle formen, in Folie gewickelt dann kalt stellen. Quark, Eier, Vanillemark, Rum und Zucker gut aufschlagen, die sehr weiche Butter unterrühren, Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Zitronat, Korinthen und Mandeln vermischen und unter die Masse kneten, dann auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm langen Laib formen, mit der Handkante der Länge nach in der Mitte eindrücken, dann mit der Teigrolle so verbreitern, dass die Marzipanrolle gut hineinpasst. Die Seitenteile darüber schlagen, den Stollen zu seiner typischen Form ausformen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Aus dicker Alufolie einen ca. 5 cm hohen Streifen mehrfach gefaltet herstellen, um den Stollen legen und die Enden gut zusammenfalten.
Im vorgeheizten Backofen (180 °C) ca. 1 1/4 Std. backen.
Butter zerlassen und den Stollen nach 20 Minuten immer wieder damit bepinseln. Nach Ende der Backzeit restliche Butter auf den noch heißen Stollen streichen. Zucker mit dem Vanillemark vermischen und den Stollen damit bestreuen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Wie der Christbaum zu Weihnachten kam

Heutzutage kann man es sich kaum noch vorstellen, dass es bis weit ins 18. Jahrhundert zu Weihnachten weder Christbaum, Adventskranz noch Geschenke gab.

Weihnachten war ein richtiges Familienfest und es wurde gemeinsam gespielt, gegessen und getrunken, erzählt und mit der Weihnachtsgeschichte an Christi Geburt erinnert. Der gemeinschaftliche Besuch der Christmette war zu jener Zeit der Höhepunkt des Weihnachtstages.

Ganz auf ihre Geschenke mussten die Kinder jedoch auch damals nicht verzichten. Allerdings gab es sie ein bisschen früher, nämlich zum Nikolaustag am 6. Dezember, und bei weitem nicht so viele wie heute. An diesem Tag kam der Heilige Nikolaus, der Bekämpfer des Bösen, mit einem gebändigten Teufel, der je nach Landschaft Ruprecht, Krampus oder auch Kinderfresser genannt wurde. Die vom Kinderfreund Nikolaus mitgebrachten Geschenke wurden meist in die von den Kindern vor die Türen gestellten Stiefel und Schuhe gelegt. Ruprecht hatte hingegen die Aufgabe, ungezogenen Kindern mit der Rute zu drohen und Angst einzuflößen. Das Christkind hatte damals als Schenkender in katholischen Gegenden keine Funktion, in evangelischen Regionen allerdings löste das Christkind schon im

16. Jahrhundert den Nikolaus als Gabenüberbringer ab. Außerdem fungierte es schon seit frühester Zeit als Mittelpunkt der vielen Krippendarstellungen in den Kirchen.

Wie kam der Weihnachtsbaum nun zum Weihnachtsfest? Obwohl historische Überlieferungen schon im frühen 18. Jahrhundert geschmückte Nadelbäume erwähnen, dürfte der Christbaum endgültig von der protestantischen Prinzessin Henriette von Nassau-Weilburg, der Ehefrau von Erzherzog Karl von Habsburg, in Wien eingeführt worden sein.

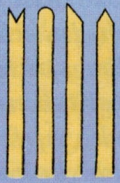
Der Kaiser war wichtigster Gast bei dieser Weihnachtsfeier und fand so großen Gefallen an diesem Christbaum, dass er sofort den Befehl erteilte, auch einen in der Wiener Hofburg aufstellen zu lassen. Das Kaiserhaus war für die ›bessere‹ Wiener Gesellschaft oftmals geschmacklicher Vorreiter und so stellten viele Adelige in den nächsten Jahren in ihren Häusern auch einen geschmückten Baum auf. In bürgerlichen Familien setzte er sich aber erst ab dem 19. Jahrhundert durch, in ländlichen Gebieten noch viel später. Früher wurde der Weihnachtsbaum mit Puppen, Zuckerwerk, Äpfeln und anderem Naschwerk behangen und von daher auch Kinder- oder Zuckerbaum genannt. Im Biedermeier kamen vergoldete und versilberte Nüsse und das bis heute so beliebte Lametta dazu, nach 1820 Glaskugeln aus Thüringen und um 1900 Blechspielzeug und kunstgewerblicher Schmuck. Heute ist der geschmückte Baum von keinem Weihnachtsfest mehr wegzudenken.

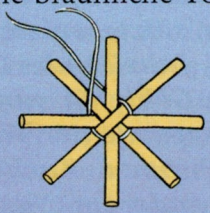
WEIHNACHTS BASTELN

Strohsterne

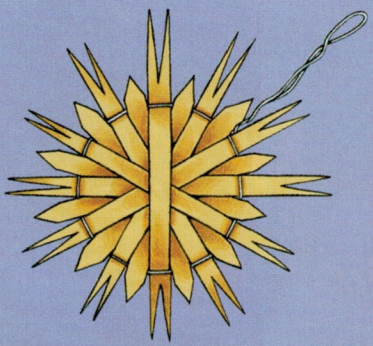
So schmückten früher die armen Bauersleute ihre Christbäume. Sie nahmen, was sie hatten: Stroh. Und so können Sie es auch machen.

Sie brauchen ein Bündel Strohhalme und eine Rolle mittelstarkes Garn. Bevor Sie mit den Halmen arbeiten können, müssen sie zuerst einmal 2 Stunden in lauwarmes Wasser gelegt werden, damit sie nicht so leicht brechen. Ein Teil der Halme schlitzen Sie mit einem scharfen Messer oder einer Schere auf und bügeln Sie bei großer Hitze mit einem Bügeleisen flach. Durch längeres Bügeln können Sie eine bräunliche Tönung erzielen.





Zur Einübung beginnen Sie mit einem einfachen achtstrahligen Stern aus runden Halmen. Dazu brauchen Sie vier gleich lange Halme, ca. 6–8 cm lang. Sie legen zwei zum Kreuz und die beiden anderen als Malzeichen darüber. Dann halten Sie den Stern zwischen Daumen und Zeigefinger und ziehen mit der anderen Hand ein gut 30 cm langes Stück Garn um die Mitte herum. Führen Sie das Garn einmal unter und einmal über den jeweils nächsten Halm, verknoten Sie es am Ende gut, ohne die Halme zu stark einzuschnüren. Die freien Enden des Fadens ergeben dann den Aufhänger.



Aus dieser einfachen Grundform können nun alle anderen, auch die kompliziertesten Sterne entwickelt werden, indem Sie zwei oder mehrere übereinander binden, dabei auch abwechselnd verschieden breite, runde und flache oder

helle und dunkle Halme verwenden. Die Spitzen der Halme, sofern sie nicht gerade bleiben sollen, können Sie mit einer feinen, spitzen Schere auf mancherlei Art zuschneiden.

Einen besonders prächtigen großen Stern erzielen Sie, wenn Sie in die Enden eines größeren vielstrahligen Sternes aus runden Halmen kleine, spitz zugeschnittene Strohsterne stecken (mit etwas Klebstoff befestigen). Mit etwas Fantasie können Sie so zahlreiche Variationen des Strohsterns zaubern.

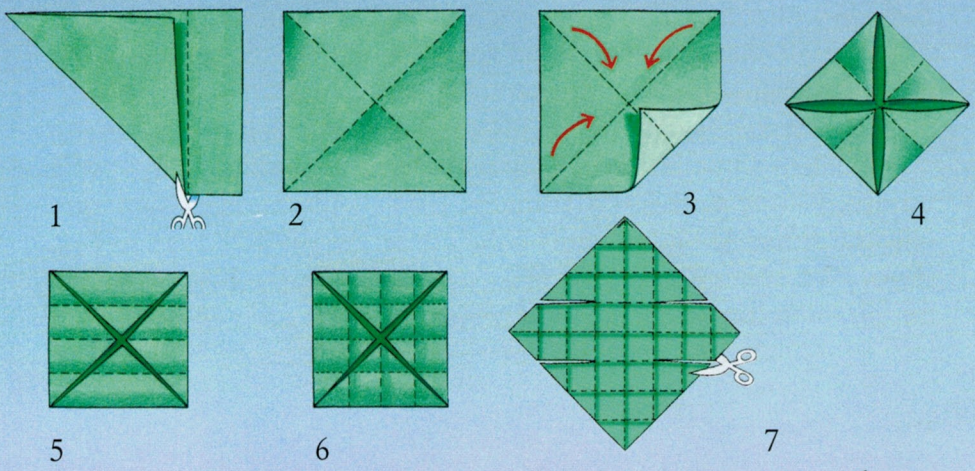
Der Stern von Bethlehem

Dies ist ein selbst gebauter ›Projektor‹, mit dem Sie einen wunderbar schimmernden Stern an die Wand zaubern können. Die beiden oben gezeichneten Sterne in gewünschter Größe (ca. 6–8 cm) auf ein Blatt zeichnen und auf einen dünnen Karton kleben.

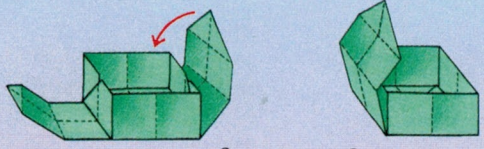
Dann die beiden Sterne ausschneiden und den Karton an der gestrichelten Linie knicken. Das geht leichter, wenn Sie ihn vorher an dieser Linie ganz leicht anritzen. Jetzt stellen Sie den Karton so wie auf dieser Abbildung auf: nahe an der Wand, mit zwei Kerzen davor. Wenn der Raum dunkel ist und wenn Sie die beiden Kerzen ein bisschen hin- und herrücken, erscheint er magisch an der Wand: der achtzackige Stern von Bethlehem!

Die Weihnachts-Schachtel

Sie brauchen nichts als zwei Blätter Schreibpapier und eine Schere. Damit machen Sie eine wunderschöne kleine Schachtel mitsamt Deckel – ideal für kleine Geschenke und (bunt bemalt und mit Schleifchen) auch selbst ein kleines Geschenk!
Die Grundform ist immer ein Quadrat. Wenn Sie etwas Übung haben, können Sie aus kleinen Quadraten (ungefähr so groß wie eine CD-Hülle) ganz süße Mini-Mini-Schachteln machen. Oder aus einem größeren Bogen vom Zeichenblock eine feste Riesenschachtel. Aber für den Anfang nehmen Sie am besten normales Schreibpapier (DIN A4).

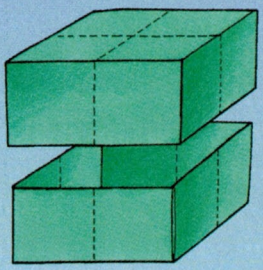


1. Wie Sie ein Quadrat machen, wissen Sie ja sicher: diagonal falten und den überstehenden Streifen abschneiden.



2. Das Quadrat nochmal diagonal falten.
3. Alle vier Ecken zur Mitte falten.
4. So sieht die Sache jetzt aus!
5. In der Mitte falten, wieder aufmachen und jede Häfte zur Mitte hin nochmal falten. Die Knicke sind da, wo die gestrichelten Linien sind.

6. Dasselbe noch einmal in der anderen Richtung machen, sodass sich ingesamt 16 kleine Quadrate ergeben.
7. Nun von zwei Ecken her, wie auf dem Bild dargestellt, einschneiden, sodass in der Mitte vier Quadrate übrigbleiben.
8. Jetzt zuerst die Ecken, die im Bild 7 ›oben‹ und ›unten‹ stehen, hochknicken. Die Spitzen kommen nach innen bis auf den Boden, die Seiten werden über Eck gefaltet. Zum Schluss werden die eingeschnittenen Ecken ...
9. ...genau so übergestülpt. Fertig ist die Schachtel!



Am besten nehmen Sie diese erste Meisterleistung als ›Deckel‹. Denn der Deckel muss ja etwas größer sein als die Schachtel, damit er darüber passt. Für die Schachtel benutzen Sie dann ein zweites Blatt Papier, bei dem Sie zuallererst an der Längsseite einen schmalen Streifen abschneiden (ungefähr 1 cm). Dann erst wird das Quadrat gemacht! Und wie es weitergeht, wissen Sie ja fast schon auswendig...

ES BEGAB SICH ABER *zu der Zeit, dass ein Gebot vom Kaiser Augustus ausging, dass alle Welt geschätzt würde. Und diese Schätzung war die Allererste und geschah zu der Zeit, da Cyrenius Landpfleger in Syrien war. Und jedermann ging, dass er sich schätzen ließe, ein jeglicher in seine Stadt.*

Da machte sich auch Joseph aus Galilea, aus der Stadt Nazareth, in das jüdische Land, zur Stadt Davids, die da heißt Bethlehem, darum dass er von dem Hause und Geschlecht Davids war, auf dass er sich schätzen ließe mit Maria, seinem vertrauten Weibe, die war schwanger. Und als sie daselbst waren, kam die Zeit, dass sie gebären sollte und sie gebar ihren ersten Sohn und wickelte ihn in Windeln und legte ihn in eine Krippe, denn sie hatten sonst keinen Raum in der Herberge.

Und es waren Hirten in derselben Gegend auf dem Felde bei den Hürden, die hüteten des Nachts ihre Herde.

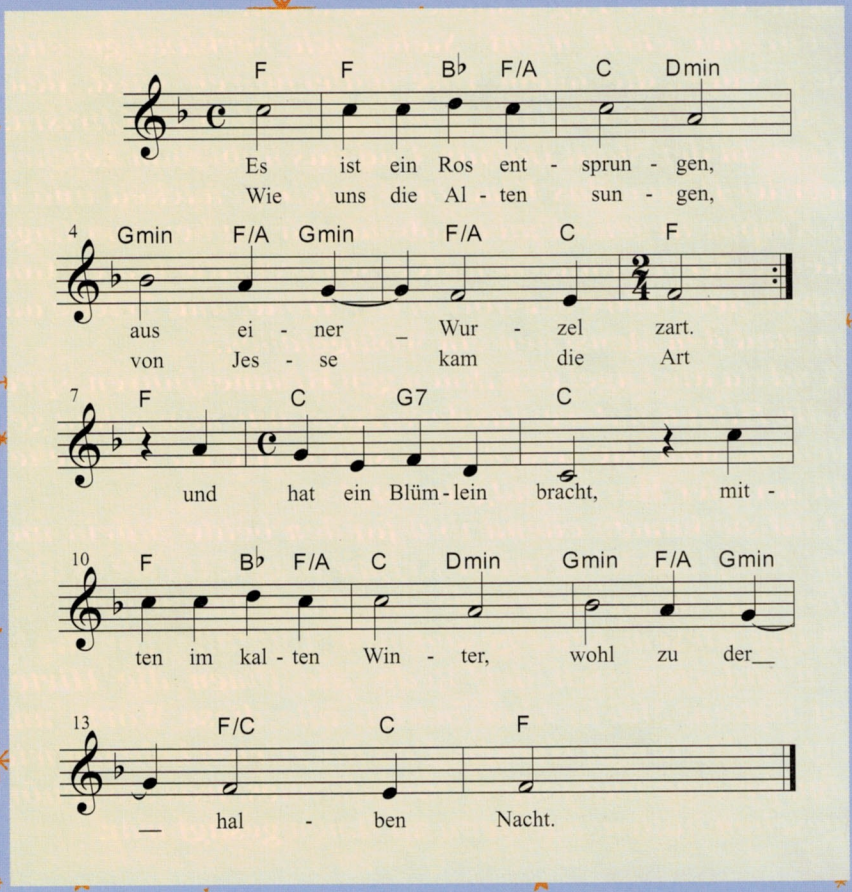
Und siehe, des Herrn Engel trat zu ihnen und die Klarheit des Herrn leuchtete um sie und sie fürchteten sich sehr. Und der Engel sprach zu ihnen:

»Fürchet euch nicht. Siehe, ich verkündige euch große Freude, die allem Volk widerfahren wird; denn euch ist heute der Heiland geboren, welcher ist Christus, der Herr, in der Stadt Davids. Und das habt zum Zeichen, ihr werdet finden das Kind in Windeln gewickelt und in einer Krippe liegen.« Und alsobald war da bei dem Engel die Menge der himmlischen Heerscharen, die lobten Gott und sprachen: »Ehre sei Gott in der Höhe, und Friede auf Erden, und den Menschen ein Wohlgefallen.«

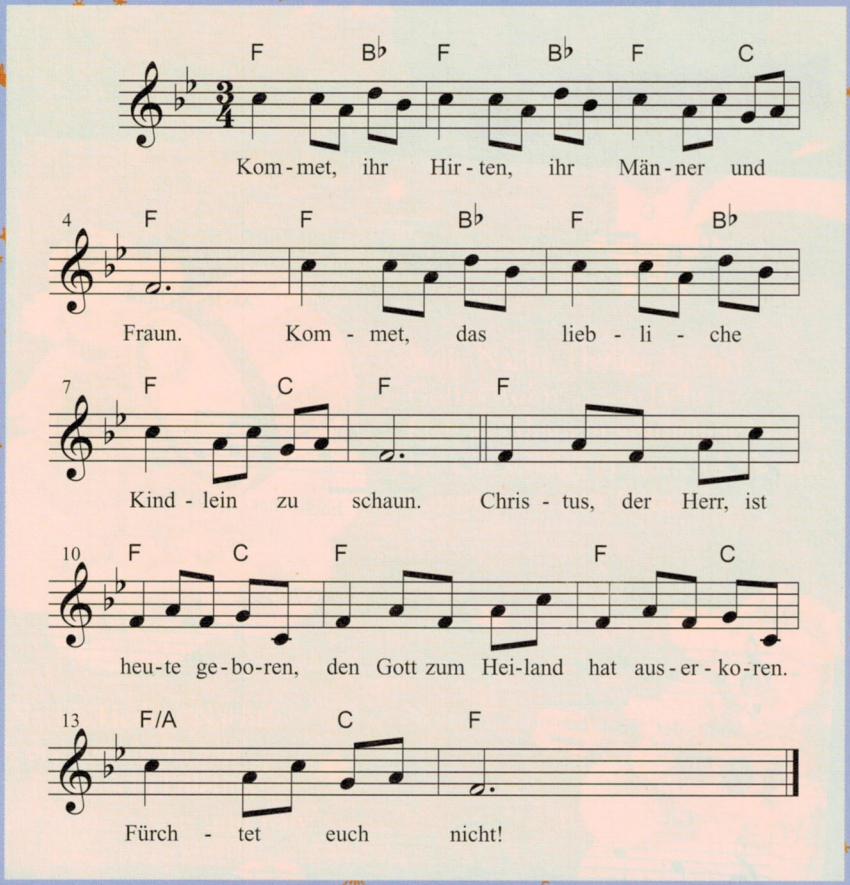
Und da die Engel von ihnen gen Himmel fuhren, sprachen die Hirten untereinander: »Lasst uns nun gehen gen Bethlehem, und die Geschichte sehen, die da geschehen ist, die uns der Herr kundgetan hat.«

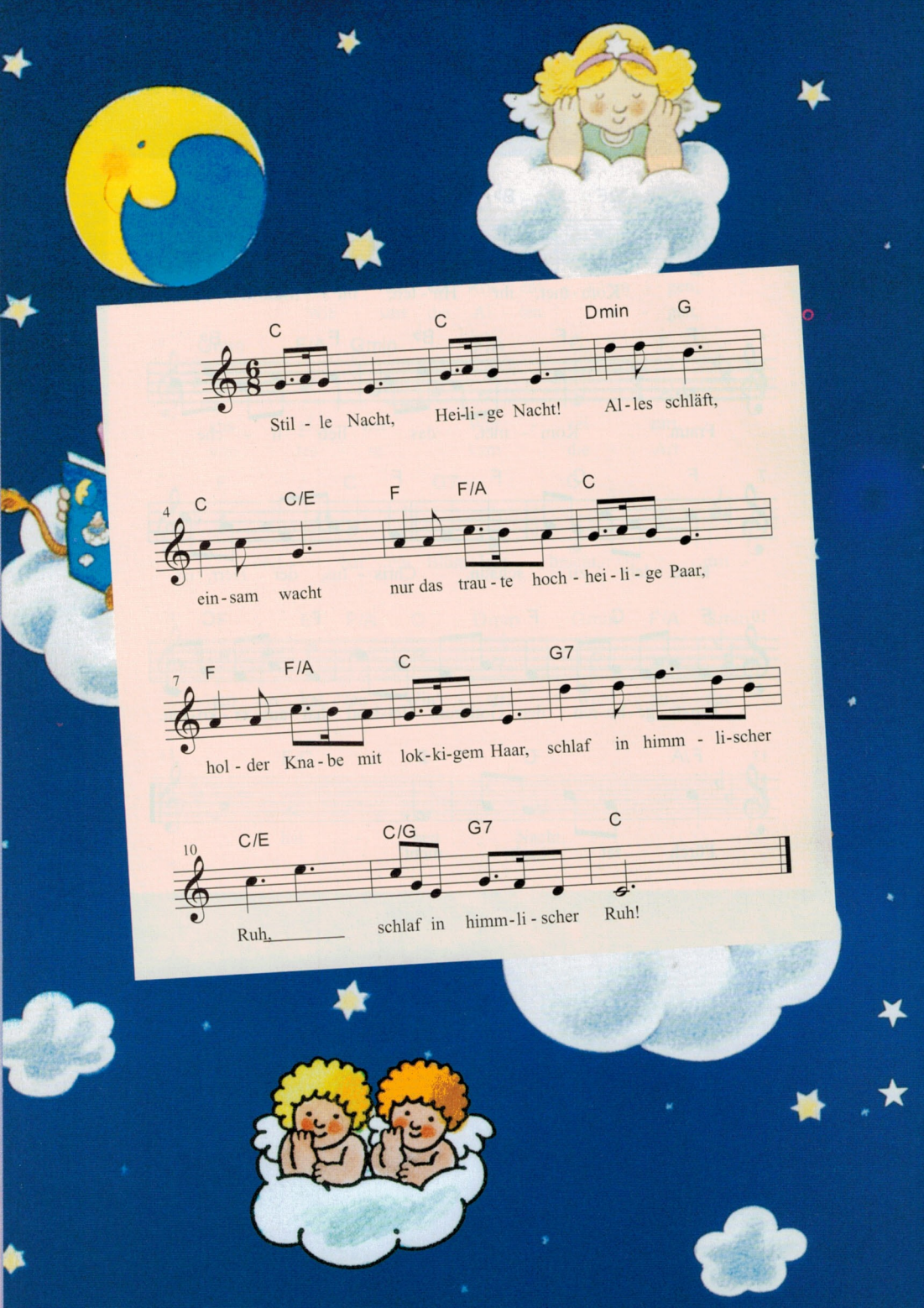
Und sie kamen eilend und fanden beide, Maria und Joseph, dazu das Kind in der Krippe liegen. Da sie es aber gesehen hatten, breiteten sie das Wort aus, welches zu ihnen von diesem Kind gesagt war. Und alle, vor die es kam, wunderten sich der Rede, die ihnen die Hirten gesagt hatten. Maria aber behielt alle diese Worte und bewegte sie in ihrem Herzen. Und die Hirten kehrten wieder um, priesen und lobten Gott um alles, was sie gehört und gesehen hatten, wie denn zu ihnen gesagt war.

Lucas 2/1-20

ES IST EIN ROS ENTSPRUNGEN

Das Blümlein, das ich meine,
davon Jesaia 'sagt,
Hat uns gebracht alleine
Marie, die reine Magd.
Auf Gottes ew'gem Rat hat
Sie ein Kind geboren,
Wohl zu der halben Nacht.

Das Blümelein, das kleine,
das duftet uns so süß;
Mit seinem hellen Scheine,
vertreibt's die Finsternis,
Wahr Mensch und wahrer Gott,
hilft uns aus allem Leide,
Rettet von Sünd' und Tod.

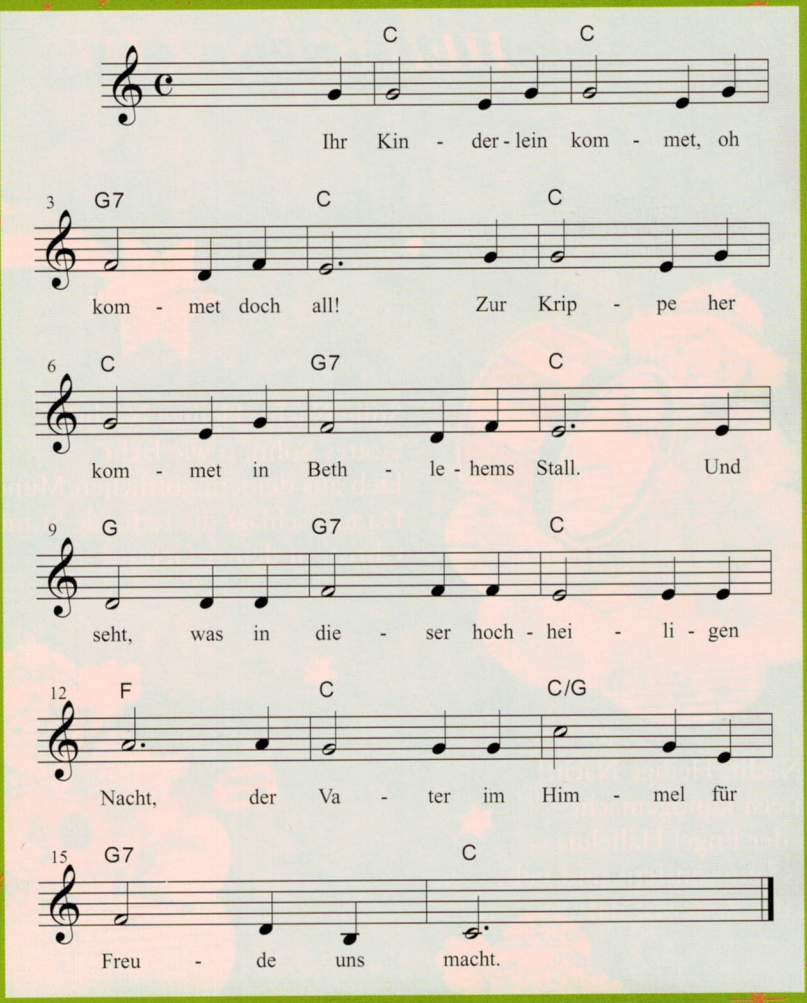
KOMMET, IHR HIRTEN

Lasset uns sehen in Bethlehems Stall,
Was uns verheißen der himmlische Schall;
Was wir dort finden, lasset uns künden,
Lasset uns preisen in frommen Weisen!
Halleluja!

Wahrlich, die Engel verkündigen heut'
Bethlehems Hirtenvolk gar große Freud.
Nun soll es werden Friede auf Erden,
Den Menschen allen ein Wohlgefallen!
Ehre sei Gott!

C C Dmin G
Stil - le Nacht, Hei-li - ge Nacht! Al - les schläft,
4 C C/E F F/A C
ein - sam wacht nur das trau - te hoch - hei - li - ge Paar,
7 F F/A C G7
hol - der Kna - be mit lok - ki - gem Haar, schlaf in himm - li - scher
10 C/E C/G G7 C
Ruh, schlaf in himm - li - scher Ruh!

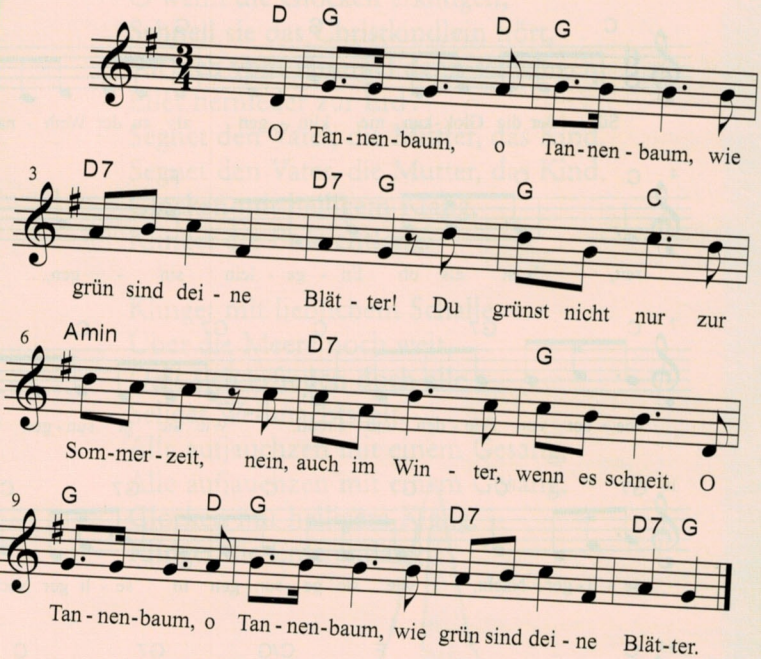
STILLE NACHT, HEILIGE NACHT

Stille Nacht, Heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb aus deinem göttlichen Mund,
Da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt!

Stille Nacht, Heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht!
Durch der Engel Halleluja
Tönt es laut von fern und nah:
Christ der Retter ist da!

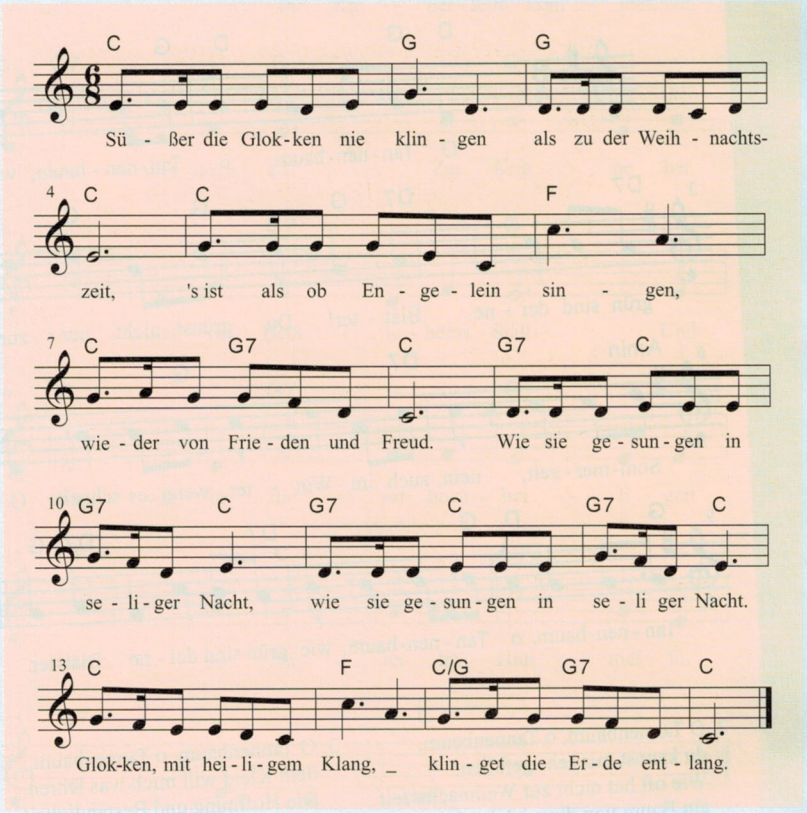
IHR KINDERLEIN KOMMET

O seht in der Krippe im nächtlichen Stall.
Seht hier bei des Lichtleins hellglänzendem Strahl
In reinlichen Windeln das himmliche Kind,
Viel schöner und holder, als Engel es sind.

O beugt wie die Hirten anbetend die Knie.
Erhebet die Händlein und danket wie sie.
Stimmt freudig, ihr Kinder – wer sollt' sich nicht freu'n?
Stimmt freudig zum Jubel der Engel mit ein!

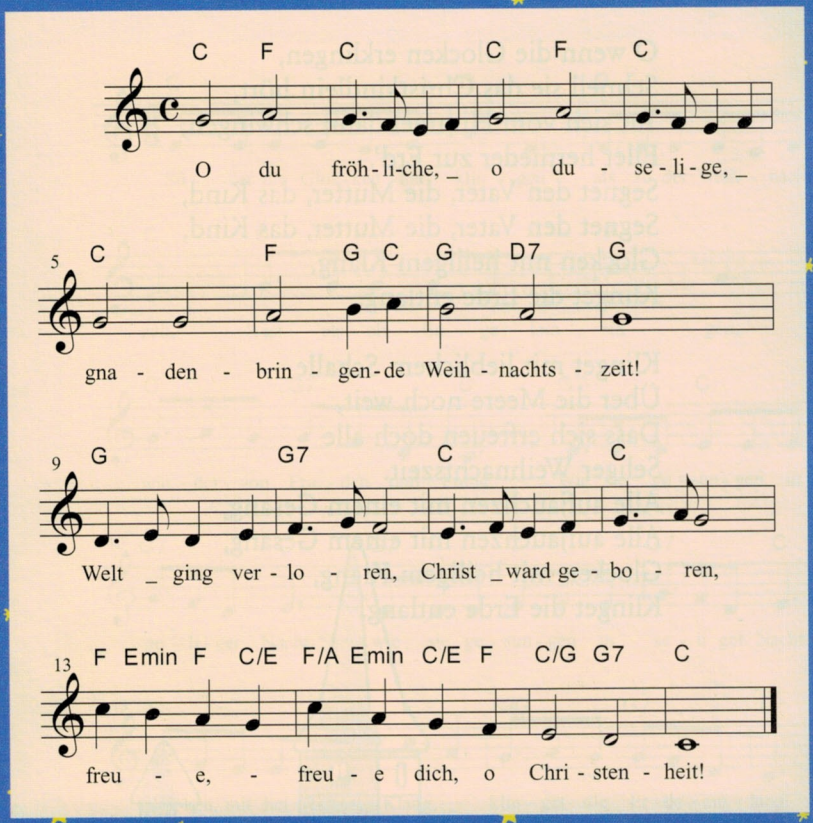
O Tannenbaum

2. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen.
Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit
ein Baum von dir mich hoch erfreut.
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen.

3. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren.
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Trost und Kraft zu jeder Zeit.
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren.

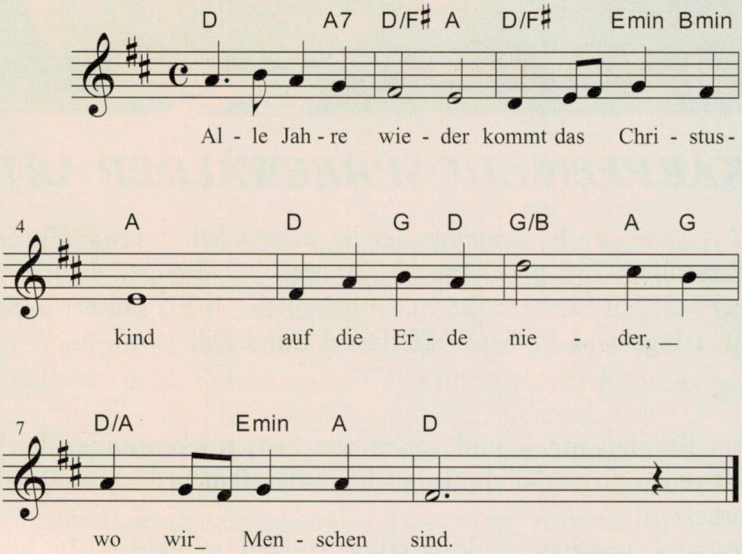
Da liegt es, das Kindlein, auf Heu und auf Stroh;
Maria und Joseph betrachten es froh.
Die redlichen Hirten knien betend davor;
Hoch oben schwebt jubelnd der Engelein Chor.

SÜSSER DIE GLOCKEN NIE KLINGEN

O wenn die Glocken erklingen,
Schnell sie das Christkindlein hört,
Tut sich vom Himmel dann schwingen,
Eilet hernieder zur Erd'.
Segnet den Vater, die Mutter, das Kind,
Segnet den Vater, die Mutter, das Kind,
Glocken mit heiligem Klang,
Klinget die Erde entlang.

Klinget mit lieblichem Schalle
Über die Meere noch weit,
Dass sich erfreuen doch alle
Seliger Weihnachtszeit.
Alle aufjauchzen mit einem Gesang,
Alle aufjauchzen mit einem Gesang,
Glocken mit heiligem Klang,
Klinget die Erde entlang.

O DU FRÖHLICHE

O du fröhliche, o du selige,
Gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen, uns zu versühnen;
Freue, freue dich, o Christenheit!

O du fröhliche, o du selige,
Gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere jauchzen dir Ehre.
Freue, freue dich, o Christenheit!

Alle Jahre wieder

2. Kehrt mit seinem Segen, ein in jedes Haus,
   Geht auf allen Wegen mit uns ein und aus.

3. Ist auch mir zur Seite, still und unerkannt,
   Dass es treu mich leite an der lieben Hand.

KARPFEN AUF SPREEWÄLDER ART

Zutaten für 4 Personen 1 küchenfertiger Karpfen · Salz · etwas Zitronensaft · 1 Bund Petersilie · 250 g Sellerie · 2 Karotten · 2 Stangen Lauch · 1 Petersilienwurzel · 125 ml Sahne · 125 ml Buttermilch · 4 EL Butter · 600 g kleine Kartoffeln · 1 Eigelb · 1 TL Senf · Pfeffer · 1 Bund Dill

Zubereitung Karpfen innen und außen waschen, trockentupfen, leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Petersilie in den Bauch stecken. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Gemüse putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken. Einen großen Bräter ausfetten und Karpfen, Gemüse, Sahne und Buttermilch dazugeben. Den Fisch mit 1 EL Butter bestreichen und 1 EL Butter auf das Gemüse setzen. Den Karpfen in ca. 70 Minuten garen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Fisch mit Gemüse auf einer Platte anrichten. Die Sauce durch ein Sieb streichen. Eigelb mit Senf verrühren, zu der Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen, nicht mehr kochen lassen. Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken und mit Dill bestreuen. Mit Fisch und Sauce servieren.

GÄNSEBRATEN IN APFEL-ROTKRAUT

Zutaten für 6–8 Personen 1 küchenfertige frische Gans (4–5 kg) · Salz, Pfeffer aus der Mühle · 2 TL Majoran · 1–2 TL Beifuß · 1 Bund Petersilie · 1 l Gemüsebrühe (Instant) · 6–8 kleine Nikolausäpfel · 1 kg Rotkohl · 2 große Äpfel, z. B. Boskop · 50 g Schweineschmalz · 1 EL Zucker · 1 Zwiebel · 1 Lorbeerblatt · 2 Gewürznelken · 2 EL Rotweinessig · 125 ml trockener Rotwein

Zubereitung Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Gans innen und außen abspülen, trockentupfen, an den dicken Stellen einstechen. Innen und außen salzen und pfeffern. Kräuter in den Bauch geben. Die Gans in einen Bräter legen, Brühe angießen und zugedeckt auf der untersten Schiene des Backofens 2 bis 2 1/2 Stunden braten, dabei immer wieder mit Schmorsud begießen. Zwischenzeitlich die Nikolausäpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen.

Backofen auf 220 °C stellen, die Nikolausäpfel um die Gans verteilen und diese auf der mittleren Schiene in weiteren ca. 20 Minuten knusprig braun braten. Den Bratenfond entfetten und etwas einkochen.

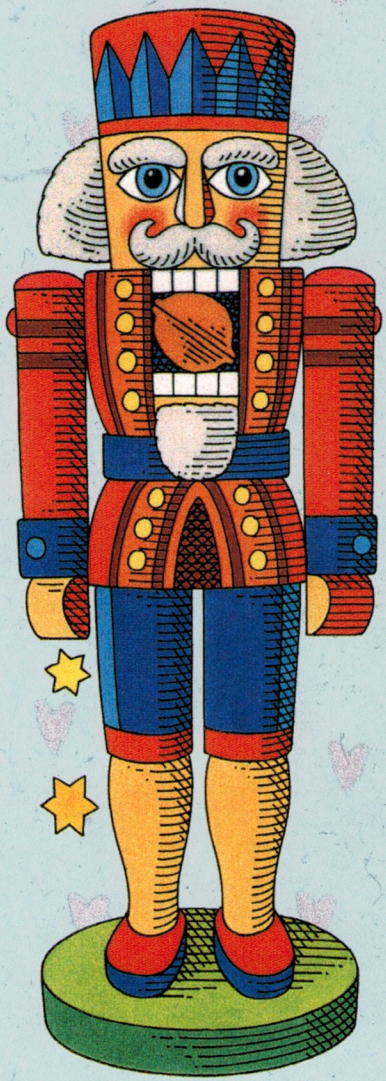
Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Kohlhälften in feine Streifen schneiden, die Äpfel vierteln, die Kerngehäuse entfernen, schälen und klein schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Apfelstücke dazugeben, mit Zucker bestreuen und unter Rühren leicht karamellisieren. Rotkohl dazugeben und andünsten. Die geschälte Zwiebel mit dem Lorbeerblatt belegen, mit Nelken feststecken und zum Kohl geben. Salzen, mit Essig beträufeln, mit Rotwein und 125 ml Wasser aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten garen. Gänsebraten und Apfel-Rotkraut mit den Äpfeln auf einer Platte anrichten.

WEIHNACHTS KLASSIKER

BRATÄPFEL

Zutaten für 6 Personen 6 mittelgroße Äpfel (Boskop oder Cox Orange) · 100 g gehackte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Paranüsse, Pekannüsse etc.) · 100 g Preiselbeeren aus dem Glas · 5 EL Preiselbeerkonfitüre · gemahlener Zimt · 70 g Butter · 50 g Zucker · Saft von 1 Orange · 3 cl Cognac

Zubereitung Äpfel waschen und mit einem Kernausstecher das Gehäuse großzügig herausstechen.
Gehackte Nüsse, Preiselbeeren und Preiselbeerkonfitüre vermischen und mit Zimt würzen.
Einen großen Kupfertopf oder eine Bratreine mit 30 g Butter ausfetten, mit Zucker ausstreuen und den Orangensaft hineingießen.
Äpfel in den Topf oder die Reine setzen und die Füllung in die Öffnungen verteilen. Den Cognac über die Äpfel gießen und die restliche Butter in Flöckchen auf den Äpfeln verteilen.
Backofen auf 200 °C vorheizen. Äpfel auf mittlerer Schiene 20–30 Minuten garen. Mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.



© Tchibo Frisch-Röst-Kaffee GmbH, Hamburg
Konzept und Idee: Annegret Görres-Hafenmair
Realisation: L K O Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Illustrationen: Jürgen Pankarz
Gestaltung: Winfried Konnertz
Rezeptfotos: StockFood, München
Printed in Germany